41e Année. — Tome LXXXI N° 2097 Paris, 6 Septembre 1934

REVUE DE VITICULTURE

L'AIRE DE PRODUCTION DES VINS DE SAINT-EMILION

AVEC UN ESSAI DE CLASSEMENT SCIENTIFIQUE DE SES CRUS

Avant-propos

Je suppose que je suis devant un public un peu théorique, composé de connaisseurs et d'acheteurs de nos grands vins de France.

Il est en face de centaines de vins différents qu'il goûte, qu'il compare, dont il réserve certains à certains de ses besoins et d'autres à des fins différentes.

Que fait-il quand il les groupe, après avoir reconnu en eux des caractères généraux ou locaux, si ce n'est de l'analyse ?

Il est ainsi amené à faire, en dégageant leurs similitudes locales, de la délimitation et en les sériant suivant ses préférences, du classement. Le terme extrême de cette analyse sera le classement individuel des crus qui représentera bien la préférence, dans un cru déterminé, qu'il donnera à tel vin sur tel autre.

Je viens de me servir exprès de ce mot « cru » et tout de suite je dois dire que c'est un de ces termes de la langue française sur lequel tout le monde n'est pas d'accord.

Les uns le réservent au premier terme de notre analyse ou délimitation, c'est ainsi que le législateur dit « vin de cru » pour « vin à appellation d'origine ».

Les seconds réservent ce même mot au deuxième terme de notre analyse et s'en servent comme synonyme de « terroir ». C'est ainsi qu'on dit : le cru de Bourgogne, le cru de Saint-Emilion ou le cru d'Arbois.

Et enfin d'autres, parmi lesquels il faut nous citer, nous autres Girondins, se servent du mot « cru » pour désigner les domaines particuliers ou troisième terme de notre analyse précitée.

Chapitre premier

Délimitation de Saint-Emilion

Un auteur que tous les manuels, les livres, les dictionnaires ont cité à l'envi, M. Victor Rendu, Inspecteur général de l'Agriculture, a dit avec juste raison que « *Saint-Emilion est, sans contredit, la plus haute expression des vins de côtes* ».

Dans le public contemporain, éloigné de la Gironde, quand on parle de Saint-Emilion, on éveille tout de suite l'idée agréable d'un pays heureux, où l'on produit des vins de choix qui sont célèbres.

Mais si l'on demande à ce public si Saint-Emilion est un village, une commune, une réunion de communes, ou une région viticole, il n'en sait généralement rien.

Bien plus, dans le monde le moins ignorant, par exemple celui même qui, par son habitat ou ses intérêts est le plus averti des

LA PLUS HAUTE EXPRESSION DES VINS DE COTE



Çà... Oui !!

choses de Saint-Emilion, les définitions du mot « Saint-Emilion » diffèrent du tout au tout.

Ces différences peu accusées et peu remarquées il y a cent ans, deviennent de plus en plus évidentes au fur et à mesure que les intérêts économiques différents prennent de plus en plus d'importance.

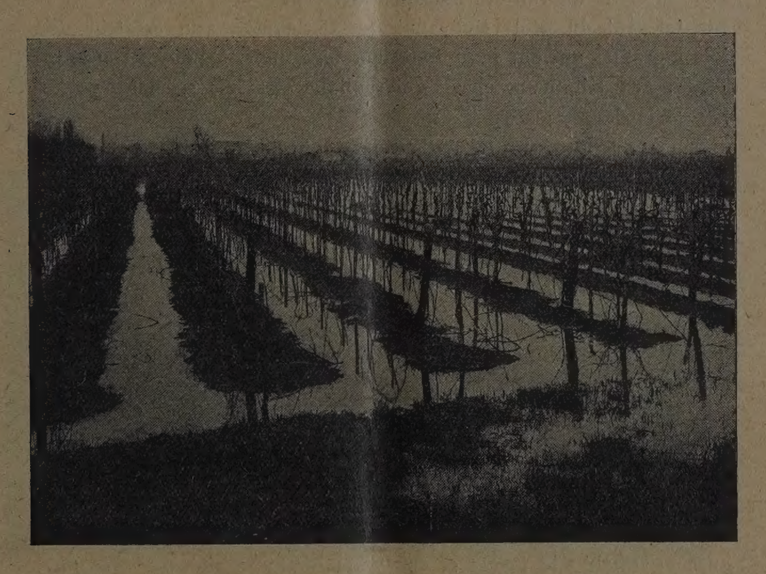
Les sens divers que les uns et les autres donnent au nom de Saint-Emilion, peuvent mener à des conflits qui, pour n'être pas sanglants comme ceux que nous trouvons dans de longs siècles de l'histoire locale — n'en sont pas moins la source de grands dommages qu'on peut, peut-être, éviter en rendant à chacun le droit qui lui est dû.

Avant la reconstitution totale du vignoble français ravagé par le

Phylloxéra et pendant que la production des vins et leur commerce étaient encore sous le bénéfice des traités de 1860, nous ne produisions presque pas assez de vins pour la demande qui en était faite, de sorte que — comme le dit un proverbe populaire — « les râteliers étant pleins de foin, les chevaux ne se disputaient guère ».

Mais au fur et à mesure que cette reconstitution a multiplié notre production, au fur et à mesure aussi que les pays étran-

MAIS, ÇA ?



Remarquer de plus que c'est une plantation d'hybrides

gers — de consommateurs de nos vins qu'ils étaient — encouragés par notre exemple et malheureusement aussi par nos pouvoirs publics sont devenus eux-mêmes producteurs, nos débouchés vers eux se sont petit à petit restreints, et notre production augmentant plus vite que notre consommation intérieure, la pléthore commença à se dessiner. Il était alors trop naturel, dans la concurrence que les vins se faisaient entre eux, qu'on cherchât à en rehausser le prix ou à en assurer l'écoulement, en les faisant bénéficier des appellations qu'exigeait le public des acheteurs. C'est ainsi que celles de « Médoc », « Sauternes », « Chablis », « Champagne », « Saint-Emilion » sont devenues l'objet d'une recherche, et par conséquent d'une contrefaçon qui a commencé à poser la question du droit auxdites appellations.

C'est depuis la dernière des crises d'avant-guerre, depuis 1907 environ, que ces questions d'appellation ont pris une importance qu'on n'avait guère songé à leur reconnaître auparavant et qu'en matière viticole, des notions nouvelles sont apparues, comme : crus, usages locaux loyaux et constants, délimitation, etc...

Il ne m'appartient pas, ici, de faire l'histoire des variations juridiques qu'ont subies ces termes depuis 1907. C'est relativement dommage, car l'examen de ces variations même montrerait l'importance de la question.

La délimitation des crus a été confiée, d'abord au Conseil d'Etat comme étant une affaire administrative, puis aux tribunaux, comme relevant du droit civil, puis au Parlement, seul créateur des lois nouvelles qui ont paru indispensables, puis, à nouveau aujourd'hui, aux tribunaux chargés d'appliquer les lois spéciales votées par le Parlement.

Sans prétendre que les Viticulteurs sont, désormais, à l'abri de toutes variations, nous pouvons dire que nous sommes, actuellement, dans le régime légal des « appellations d'origine » *et que le nom d'un cru repose essentiellement sur la preuve de son origine.*

Les lois du 6 mai 1919 et du 20 juillet 1927, dites « lois Capus » ont substitué aux limites arbitraires d'une commune, d'un canton, ou d'une délimitation administrative quelconque — pour désigner l'origine d'un vin — celles beaucoup plus techniques :

1° De son aire de production ;

2° Des usages locaux, loyaux et constants de sa vinification.

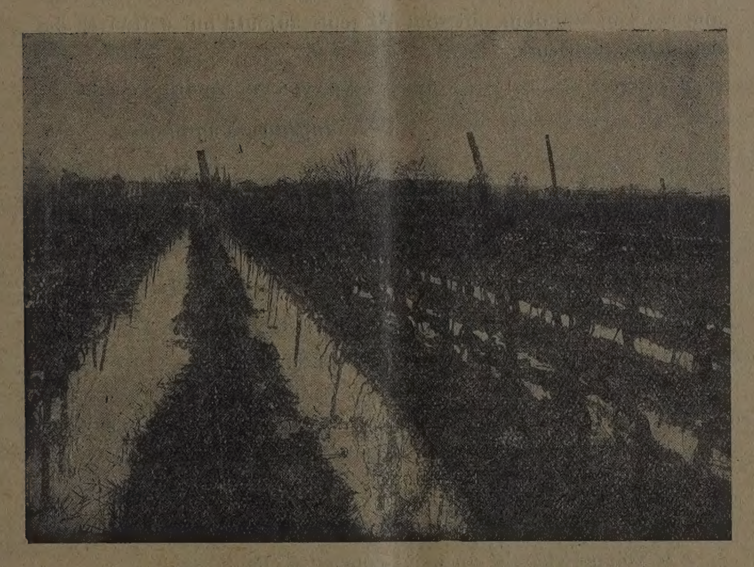
Ainsi, sous l'empire des lois actuelles que les tribunaux, chaque jour, sont appelés à appliquer, pour toute contestation relative à la délimitation d'un vin de cru, il faudra rechercher quelle est l'aire de production, c'est-à-dire l'étendue de terrain où ce vin aura eu l'habitude loyale et constante d'être récolté avec des méthodes de vinification, de culture, d'encépagement, suffisamment anciennes pour créer la force du droit.

*
* *

Pour en venir à Saint-Emilion, disons que sous l'influence des traités de Londres et du développement de l'Allemagne après 1870, l'exportation de nos vins qui s'accroissait sans cesse avait incité la population de nos régions à planter toujours de nouvelles vignes, et seule l'invasion phylloxérique de 1879 à 1890 mit un frein à cette ascension. Jusqu'à cette crise le vignoble de Saint-Emilion était constitué par des vignes françaises plantées en foule et soumises à une taille assez sévère. Des habitudes agrologiques nouvelles naquirent à la fois des nouvelles méthodes de labour des vignes, de leur fumure et de leur reconstitution sur plants amé-

ricains. En même temps les clientèles que la crise phylloxérique et la fin du mouvement libre-échangiste avaient abandonnées, durent se reformer autrement et ailleurs. Il en résulta des modifications profondes dans l'économie du pays ; les transports aussi, et le changement de résidence des propriétaires terriens apportèrent des variations radicales. On se mit à produire plus, sur moins d'étendue. De là une source de bénéfices parfois très grands. De là aussi une « envie » des propriétaires voisins, non vignerons, de planter

ET... CELA ?



Ces vignes en cordon, en pleines plaines, aux rendements formidables, ce sont des Saint-Emilion !!

leurs terres en vignes. C'est ce qui fit qu'à de certains moments de la période précontemporaine, on se mit à planter à tort et à travers les plaines, qui autrefois étaient réservées à la grande culture. Dans la région qui nous occupe, la plaine de la Dordogne comprenant les communes de Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Vignonet, Saint-Pey-d'Armens, qui étaient à peine pour un quart en vignes avant la crise phylloxérique, qui ne l'étaient presque plus pendant, ont vu leur surface vignoble remonter aux chiffres ci-contre pendant les cinq dernières années.

Quand on contemple la plaine de la Dordogne du haut de la côte qui s'étend du Tertre-Daugay jusqu'à Castillon et qu'on voit cet immense tapis vert constitué par de la vigne, on se demande

si son produit est bien « la plus haute expression des vins de côtes ».

La guerre de 1914 qui a créé au milieu du bouleversement général des économies nationales, un mouvement de protectionnisme à outrance, aura restreint les débouchés extérieurs au minimum alors que les plantations de vignes atteignaient ici leur maximum. Il en résulte pour le temps présent et comme ces conditions sont générales en France une ère de « crise » des plus sévères.

Cette surabondance de production, cette restriction des débouchés, cette crise en un mot, incite les producteurs locaux à donner à leur vin une appellation célèbre, celle de Saint-Emilion, pour tenter, avec bien peu de chances souvent, de les vendre plus cher que ces vins omnibus qui sont les seuls aujourd'hui à trouver des débouchés intérieurs.

(*A suivre.*) Robert VILLEPIGUE, André VILLEPIGUE,

Ingénieurs agronomes.

METHODES ET FORMULES DE CALCUL APPLICABLES A LA CHAPTALISATION D'UNE CUVEE DE RAISINS PAR LE MOUT CONCENTRE (1)

Soient : V le volume en Hl. à chaptaliser, correspondant à un poids Pkg de raisins mis en cuve. On sait que l'on a en général et en moyenne dans le Midi : $V = \frac{P}{130}$

t le degré alcoolique moyen en puissance du moût de la cuvée.

x le volume cherché du moût concentré chaptalisant.

T le degré alcoolique moyen en puissance de ce concentré (2).

t' le degré alcoolique final à obtenir (3).

On introduit dans la cuve, sous forme de vendange foulée, d'abord V t degrés-hectos d'alcool, puis xT degrés sous forme de concentré — et quand la chaptalisation est acquise, on a un volume final d'environ (4) $V + x$ hectolitres à t' degrés. Mais, avant comme après, cela doit faire forcément le même nombre de

(1) Il nous a paru, à la suite de nos tournées au vignoble pendant les vendanges, que ces calculs présentés sous cette forme, éminemment simple et par tous assimilable, pouvaient intéresser tous les Viticulteurs et les inciter à adopter à l'occasion toutes les facilités que la concentration ou les concentrés pouvaient leur offrir désormais.

(2) On sait que T est le quotient du sucre (par litre de moût) par 17 — et qu'il y a aujourd'hui des tables qui fournissent ce quotient d'après la densité ou degré Baumé du concentré.

(3) Ce degré est évidemment le total de t et de ρ, ρ étant la surface (limitée par la Loi et les Décrets) à obtenir, — c'est-à-dire pouvant varier de 0°5 au moins à un maximum de 2°5. On a donc $t' = t + \rho$; mais il y aurait complications inutiles de calculs et formules à substituer ainsi t'.

(4) Environ, à cause de petites pertes de volume par fermentation, contraction, etc..., dont il serait superflu et trop compliqué de tenir ici compte.

degrés-hectolitres d'alcool. On peut donc égaliser ces deux façons de compter ces degrés-hectos, ce qui nous fournit, comme disent les algébristes, l'équation :

$$Vt + xT = t'(V + x)$$

dont le moindre écolier pourra tirer x par un calcul simple autant que bien connu :

$$xT - t'x = t'V - Vt$$

$$x(T - t') = V(t' - t)$$

d'où
$$x = V \frac{t' - t}{T - t'}$$

que l'on peut encore écrire
$$\frac{P}{130} \times \frac{T - t'}{t' - t}$$

t'-t a été assez adroitement limité par la législation à un maximum de 6 ou 7, tandis que T-t' peut atteindre des chiffres d'autant plus élevés qu'on utilise un moût plus concentré, de sorte que la fraction $\frac{t' - t}{T - t'}$ baisse en valeur absolue quand la concentration s'élève, ce qui est logique pour un même volume V.

	V	P	t	T	et t'
En remplaçant les lettres par des chiffres quelconques, mais normaux (à titre d'exemple)	200 hl.	26000 kg.	8°0	26°4	10°

on obtiendra le volume de concentré à 22° Baumé qu'il faut ajouter dans une cuvée de 26.000 kg. raisins foulés pouvant donner 200 Hl. pour en élever le degré alcoolique de 8 à 10°.

On a en effet :

$$x = 200 \text{ hl.} \frac{10 - 3}{26{,}4 - 10} = 24 \text{ hl. } 4$$

Si on avait chaptalisé avec du moût concentré à 31° alcool en puissance (au lieu de 26,4), le volume x à ajouter à la même cuvée eût été de 19 hl.

*
**

On peut raisonner peut-être plus simplement directement, et tout aussi logiquement, sur des différences.

Nous voulons que la cuvée passe du degré t au degré t' ; il nous y manque donc V (t'-t) degrés-hectolitres d'alcool. Or chaque Hl. de concentré aura apporté finalement à la cuve T-t' de ces degrés-hectos ; on aura donc le nombre d'hectolitres x de ce concentré à ajouter dans une cuvée de Vhl. en divisant V (t'-t) par T-t'. ce qui nous fait retomber sur l'expression $x = V \frac{t' - t}{T - t'}$ qui n'est au fond qu'une forme de la règle classique des mélanges.

On peut aussi baser les mêmes raisonnements sur la richesse en sucre de raisin, en remplaçant dans tout ce qui précède les pourcentages d'alcool en volume par les teneurs correspondantes à l'Hl. en sucre de raisin, puisque nous savons qu'il faut faire fermenter en moyenne 1 kg. 700 de sucre pour obtenir 1° d'alcool de plus à l'Hl. Les nombres maniés sont alors plus gros et les ré-

sultats peut-être plus approximatifs, — sans qu'on puisse jamais cependant convertir ces calculs approximatifs en calculs rigoureusement exacts, les levures ayant chacune en fait un rendement différent dans la transformation du sucre en alcool, et le mélange de celui-ci au liquide comportant des contractions ou dilatations, des pertes par évaporation, etc... dépendant de la température. Mais les résultats obtenus par ces formules sont largement suffisants aux besoins de la grande pratique et nous croyons rendre service en les faisant connaître.

H. Astruc,
Directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Ainsi que nous le disions dans notre dernière chronique de quinzaine, les pluies presque générales et trop peu abondantes dans certaines régions du Midi, ont fait changer l'aspect du vignoble. Le mois d'août a été très favorable à la vigne. Des nuits humides, des journées entières avec ciel couvert et vent de la mer ont fait grossir les grains de raisins et favorisé la maturité. Aussi les vendanges ont commencé dans notre région à la fin août, pour devenir générales vers le 5 septembre. Nous avons une maturité avancée, mais on s'est trop pressé pour commencer la cueillette dans certaines localités.

Contrairement aux prévisions des autres régions où l'on nous annonce une abondante récolte, le Midi ne donnera pas une quantité de vin bien supérieure à celle de l'année dernière qui a été un peu au-dessous de la moyenne.

Si les orages ne viennent pas troubler la vendange, les vins seront d'une qualité supérieure, parce que jusqu'à aujourd'hui les raisins sont sains et bien nourris. Les vers de la grappe se trouvent un peu partout, mais leurs ravages seront fort limités, parce que les vendanges sont avancées.

La vinification a fait de grands progrès dans toute notre région méridionale où l'on commence à comprendre qu'il faut produire de bons vins, si l'on veut que les centres de consommation viennent puiser dans nos chais, au lieu de s'adresser ailleurs. Les Coopératives de vinification, devenues très nombreuses, sont outillées pour obtenir des vins sains et complets, mais il faut que les dirigeants recommandent aux coopérateurs de s'appliquer à apporter de la belle vendange dans un matériel soigné et propre.

Un assez grand nombre de propriétaires viticulteurs ont été obligés de vendanger leurs chasselas pour faire du vin blanc, parce qu'ils n'ont pas trouvé l'écoulement de ces raisins à des prix rémunérateurs. Nous recommandons d'éviter les ustensiles en fer, ainsi que les pressoirs à main en fonte pour manipuler les vins blancs si l'on veut éviter le trouble ou la Casse.

Les raisins chasselas primeurs se sont assez bien vendus au début de la campagne, c'est-à-dire pendant la deuxième quinzaine de juillet, mais dès les premiers jours d'août, la consommation n'a pas été proportionnée à l'abondance des raisins sur les marchés. De plus, cette année, les autres fruits et surtout les pêches ont afflué dans les villes, à de bas prix.

L'exportation des raisins est presque nulle, tandis qu'il y a quelques années, nos raisins primeurs étaient achetés par l'étranger. On a hésité à expédier en Allemagne qui était autrefois un débouché très important, parce que les paiements se font mal ou ne se font pas du tout en ce moment dans ce pays. L'Angleterre a puisé surtout en Espagne et en Algérie.

Et chose bizarre, les stations uvales qui ont surtout leur raison d'être dans les centres de consommation en dehors de la région de production, n'ont été ouvertes à Paris qu'après la fin de la cueillette des raisins primeurs de la région méridionale. Pourtant les Associations de production de raisins de table ont accepté à la présidence de la Fédération des stations uvales un député du Midi qui fait de la réclame surtout autour de sa personne et cherche à se rendre sympathique, dans toutes les régions, dans tous les milieux où il est peu connu.

Si les stations uvales avaient été ouvertes dans les grandes gares de Paris dès les premiers jours d'août, la consommation des chasselas primeurs aurait permis aux viticulteurs d'obtenir des prix rémunérateurs. Tandis que certains jours, les viticulteurs méridionaux ont payé le personnel pour la cueillette et expédié leurs raisins, sans recevoir un centime, parce que le prix des transports, les frais de courtage et de manutention à la capitale étant beaucoup trop élevés, ont tout absorbé.

Les stations uvales ouvertes dans les villes situées au milieu des centres de production n'ont pas leur raison d'être, organisées rudimentairement comme elles le sont. Elles portent simplement préjudice au commerce local.

On voit à Montpellier, et dans d'autres villes du Midi, des commerçants d'alimentation et de primeurs, ayant organisé des étalages parfaits, bien supérieurs à ceux des stations uvales, présenter de très beaux raisins avec tout leur velouté, cueillis délicatement à la propriétés et vendus quelquefois meilleur marché qu'à ce qu'on appelle station uvale, simple baraque où l'on débite des raisins comme aux étalages des marchés. Ce ne sont pas les fameuses stations uvales autour desquelles on a fait grand bruit, qui activeront la consommation des raisins. L'organisation est défectueuse. C'est la propagande bien organisée avec le corps médical qui produira son effet.

Il faudrait aussi pouvoir reprendre l'exportation en Angleterre et en Allemagne, pays où chaque habitant consomme en moyenne le double de quantité de raisins de bouche qu'en France.

En attendant, la campagne a été très mauvaise pour les producteurs de raisins de table primeurs du Midi.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés ont été animés par les viticulteurs qui sont venus dans les villes faire leurs achats de matériel pour les vendanges ou des produits utiles à la vinification. Pas de transactions ou presque pas.

Le décret remaniant le degré alcoolique des vins marchands d'Algérie est venu jeter une perturbation dans nos marchés vinicoles de la Métropole qui faisaient prévoir, en juillet, une fin de saison avec des prix raisonnables, ce qui était favorable à un début de campagne satisfaisant pour les viticulteurs et aussi pour le commerce qui avait fait ses achats en mai et juin aux prix de 10 à 12 francs le degré. Ce nouveau décret réglementant le degré alcoolique des vins du Nord de l'Afrique n'a satisfait ni l'Algérie, ni la Métropole. Il a eu une répercussion néfaste en troublant le marché des vins et causant un mauvais début de campagne.

Le président de la Commission des boissons de la Chambre, qui aime à faire parler de lui, écrit pour la galerie des lettres au ministre de l'Agriculture afin de protester alors qu'il a laissé faire. Il n'a d'ailleurs pas le droit de se plaindre puisqu'il a obtenu au cours de la campagne qui se termine et par dérogation au décret l'abaissement d'un demi-degré pour les vins récoltés dans sa circonscription électorale de l'Hérault. Avec un défenseur comme ce politicien personnel, les viticulteurs du Midi iront loin. — E. F.

Vouvray en fête. — Le 12 août, une première fête a réuni à Vouvray, la coquette et célèbre ville de Touraine, les amis de la vigne et du bon vin ; une autre manifestation est prévue pour septembre ; nous en reparlerons. La première de ces deux fêtes a eu un beau succès, et notre *Revue* se fait un plaisir d'en féliciter les organisateurs et de dire à l'un des héros de cette journée, à notre ami Charles Vavasseur, maire de la cité vouvrillonne, qu'elle s'associe de tout cœur aux marques de sympathie, de reconnaissance et d'estime qui lui ont été données à cette occasion.

Le Comice agricole des cantons de Vouvray et de Châteaurenault a terminé les fêtes organisées par lui, et qui ont duré trois jours, à Vouvray, capitale du grand vin blanc de Touraine. Exposition des vins, de produits agricoles, horticoles, d'animaux de ferme, exposition foraine et concerts avaient attiré une foule considérable. Un concours pour choisir le meilleur modèle de verre à Vouvray et une reconstitution dans une cave d'un intérieur de maison vigneronne constituaient les premières attractions fort originales de cette réunion.

L'inauguration officielle de la nouvelle place de Vouvray (elle porte le nom du maire qui pendant toute une vie s'est consacré à la défense d'un des premiers crus de France, et qui a tant fait pour ses concitoyens) fut faite par M. le préfet Lemoine, en présence de parlementaires, de présidents de groupements agricoles de la région et d'une foule très nombreuse.

La place Charles-Vavasseur va perpétuer la mémoire de notre ami, pionnier de la reconstitution du vignoble détruit par le Phylloxéra, champion de la défense du Vouvray, viticulteur émérite, vigneron fameux et magistrat à qui ses compatriotes gardent fidèlement leur affection et leur confiance. Récompense bien méritée par Charles Vavasseur, dévoué collaborateur de cette Revue, l'ami de tous les bons serviteurs de la vigne et du vin, l'hôte accueillant et si généreux, qui a eu, en ce beau jour, la preuve que son énergie, son dévouement, sa bonté étaient appréciés justement par ceux qui le connaissent le mieux, par ses administrés de la « petite cité au grand renom ». C'est, certainement, la satisfaction la meilleure que lui-même et ceux qui lui sont chers pouvaient souhaiter pour Charles Vavasseur, grand et bon maire de Vouvray. — P. Marsais.

La vigne dans la région de l'Yonne, Bourgogne. — L'année 1934 restera historique dans les annales de la viticulture de la Bourgogne.

Jamais nous n'avions vu dans notre région une maturité aussi hâtive. Les raisins sont presque mûrs, même les variétés d'arrière-saison.

Bien que les bas-fonds aient été gelés courant mai, les grappes qui sont venues après sont aussi avancées que les autres, les mois de mai et juin ayant été favorables par la température élevée.

Après les orages du 10 au 15 mai, la chaleur qui est survenue a fait pousser la vigne comme dans une serre.

La floraison s'est faite dans de bonnes conditions, sauf un peu de millerandage dans certaines variétés de gamay.

Les insectes et la Cochylis en particulier qui nous causaient tant de ravages a été nulle cette année.

Les traitements cupriques effectués normalement ont eu facilement raison des maladies cryptogamiques. Au début de l'été, les raisins ont souffert de la chaleur, car du 12 mai au 22 juillet, nous n'avions pas eu une goutte de pluie.

A partir de cette date, des pluies intermittentes suivies de temps chauds ont hâté la véraison.

Maintenant la chaleur et la sécheresse reprennent et une bonne pluie serait bien à propos.

Quoique cela, les vignes bien cultivées dont les binages répétés et superficiels ont brisé la croûte, supportent la chaleur et la sécheresse. Les raisins grossissent et mûrissent normalement par les rosées du mois d'août qui sont fréquentes.

En général, la récolte sera au-dessus de la moyenne avec une qualité supérieure si rien d'anormal ne survient d'ici à la vendange.

Certaines régions ont malheureusement été éprouvées par la grêle, mais les orages ont été limités.

Le vin de la récolte 1933 est complètement écoulé, ce qui fait présager une bonne vente pour la nouvelle récolte. — A. V., *propriétaire viticulteur dans l'Yonne.*

Avis aux viticulteurs. — Le directeur de la Station œnologique du Gard apprend de bonne source qu'on projette des *essais officiels prochains* d'exportation de moûts concentrés aux colonies non productrices de raisins, avec utilisation en vineries à destination, selon les idées qu'il professe et les techniques qu'il préconise d'après ses essais personnels.

En conséquence, il croit devoir engager à concentrer en 1934 — même si l'année ne semblait pas l'indiquer — les récoltants plus ou moins blocables qui possèdent des concentrateurs, au moins pour la portion de récolte à bloquer, cela afin de pouvoir fournir le moment venu la matière première de ces essais.

Il serait navrant et stupide en effet que les autorités françaises se trouvent *obligées* ensuite à tenter de tels essais au moyen de moûts concentrés achetés à l'étranger ou importés en France, *parce que les viticulteurs français ne pourraient les leur fournir !* Car en cas de réussite, les ennemis de la concentration ne manqueraient pas de prétendre que le succès tient précisément à ce que l'expérience aurait été tentée avec des moûts non français. Il faut au contraire profiter de l'occasion pour prouver que le raisin français se prête aussi bien à ce débouché que le raisin grec, espagnol, portugais ou italien, lorsqu'il est mis entre les mains de techniciens avertis et *convenablement* outillés pour cet usage.

Ne concentrer à cet effet que des raisins sains et sans tares, bien mûrs, à l'aide d'appareils travaillant dans le vide à aussi basses températures que possible, de façon à obtenir des concentrés *parfaits*, à 36-38° Baumé, de conservation et transports faciles sans aucun adjuvant.

N'oublions pas que l'exportation des moûts concentrés, débloque aux termes des dernières lois viticoles, et tâchons d'imposer nos propres moûts à nos coloniaux de préférence à tous moûts étrangers importés en France ou dans ses colonies. C'est le moment où jamais de tenter cette conquête si pleine d'espérances pour la viticulture de la Métropole et de l'Afrique du Nord. — Henri Astruc.

Télégrammes de la Confédération Générale des Vignerons à propos des décrets du 18 juillet. — Voici ci-dessous le texte du télégramme adressé par le Conseil d'administration de la Confédération Générale des Vignerons au ministre de l'Agriculture à la suite de la séance du 26 août 1934 :

Ministre Agriculture, Paris,

Conseil d'administration Confédération Générale Vignerons, réuni en séance extraordinaire ce jour, renouvelle ses énergiques protestations contre dispositions décrets 18 juillet 1934 abaissant degré minimum vins d'Algérie. Se fait l'écho de l'indignation des vignerons méridionaux qui constatent que votre décision partiale et inopportune a désorganisé les marchés vinicoles, dénivelé dans un sens très fâcheux les cours des vins et compromis l'avenir de la viticulture de la Métropole.

Compte que, dans l'esprit d'équité dont vous faites état dans votre rapport au Président de la République et dans l'intérêt de la paix sociale dont tous les actes du Gouvernement doivent s'inspirer, vous réparerez le tort immense porté à la viticulture métropolitaine et méridionale surtout en suspendant dispositions décret 18 juillet 1934 comme nous l'avons, depuis longtemps, demandé au Président du Conseil.

Si satisfaction ne nous était pas immédiatement accordée, nous laissons au Gouvernement et aux parlementaires la responsabilité des graves événements qui pourront se produire lorsque vignerons vont être dans l'obligation de vendre leurs produits à des prix de misère.

Copie de ce télégramme a été communiquée au Président du Conseil avec l'adjonction suivante :

Président Conseil ministres,

Insistons de façon pressante pour qu'ameniez ministre Agriculture à suspendre décrets 18 juillet 1934. Crise de mévente ou à des prix anormalement bas conséquence des décrets s'accentue de jour en jour ; si voulez éviter troubles sociaux graves qui ne manqueront point de se produire dès que vins nouvelle récolte seront à la vente, absolument indispensable suspendre application décrets 18 juillet 1934. — LE SECRÉTAIRE GÉNÉRAL.

La viticulture en Union soviétique. — Le Bulletin de l'Office International du Vin a publié les statistiques suivantes sur la viticulture soviétique :

La superficie plantée en vignobles de l'Union soviétique, qui était de 211.000 hectares en 1913, et qui était tombée à 90.000 hectares en 1920, est, depuis dix ans, en progression constante : 175.000 hectares en 1926, 203.000 en 1928 ; 225.000 en 1931 ; 256.000 en 1932 et 270.000 en 1933.

Les vignobles exploités par les particuliers ont diminué considérablement d'étendue : ils représentaient encore 169.000 hectares en 1926 et seulement 140.000 en 1932, et 100.000 en 1933.

Par contre, les vignobles exploités en commun, sous le régime des « kolkhoz », qui figurent pour 1.500 hectares sur la statistique de 1926, ont passé à 94.000 en 1932 et à 150.000 en 1933.

Enfin, les chiffres du vignoble cultivé par le sovkhoz, véritable monopole d'Etat, sont passés de 4.700 hectares en 1926 à 10.000 en 1931, à 18.000 en 1932 et à 20.000 en 1933.

La viticulture soviétique emploie les moyens les plus perfectionnés de culture et le vignoble du sovkhoz notamment est arrivé à un rendement de vin de 43 hectolitres à l'hectare, supérieur par conséquent à la moyenne de la production à l'hectare en France.

Des fleurs, des fruits... — Aimez-vous les fleurs, voulez-vous des fruits ?

Si vous n'êtes pas insensible à ce qui fait le charme des yeux et l'agrément de la table, si plus encore vous avez besoin des recettes que procurent les fleurs et les fruits, n'oubliez pas que l'engrais phosphaté est l'agent fondamental de la floraison et de la fructification, et que les Scories Thomas sont l'engrais phosphaté le mieux approprié aux terres acides des jardins et des vergers.

L'horticulture et l'arboriculture fruitière emploient des tonnages de plus en plus importants de Scories Thomas parce que ces dernières donnent des résultats surprenants.

En effet, on remarque dans les jardins et dans les vergers qui sont abondamment pourvus de scories des floraisons abondantes et des charges de fruits qui font ployer les branches des arbres. De plus, on ne peut manquer de constater la florissante santé des végétaux, qui se défendent vigoureusement contre les attaques des innombrables parasites dévastateurs dont les ravages sont si redoutables partout ailleurs.

La qualité, l'abondance de vos productions, et par suite vos recettes, sont étroitement conditionnées par la dose de scories que vous avancez à vos terres. Soyez donc généreux.

Nécrologie. — HENRI KEHRIG et FERNAND LATASTE. — La *Revue de Zoologie agricole et appliquée*, que dirige si brillamment notre confrère le docteur Feytaud, nous a appris la mort de deux de ses membres qui a mis en deuil la Société de Zoologie agricole et a été vivement ressentie par les viticulteurs de la Gironde.

Henri Kehrig, né en 1848, avait fondé, avec son père, une importante maison d'outillage viti-vinicole à Bordeaux ; en 1876, il créa la *Feuille vinicole*, organe pratique de recherches et de vulgarisation, où il publia de nombreuses études sur la défense de la vigne et du vin. Il s'intéressait notamment au Mildiou et au Black-Rot, ainsi qu'aux insectes destructeurs des vignobles ; c'était un grand ami des oiseaux qu'il tenait comme les meilleurs auxiliaires de l'agriculture, capables de simplifier, sinon de remplacer des traitements coûteux.

Henri Kehrig est mort en novembre dernier à l'âge de 86 ans, unanimement regretté dans le Bordelais.

Fernand Lataste était également Girondin. Admissible à Polytechnique, élève de l'Ecole Centrale, ancien répétiteur à l'Ecole des Hautes Etudes, il fut chargé, après avoir rempli des missions scientifiques en Tunisie et au Sénégal, d'enseigner la zoologie à l'Ecole de Médecine de Santiago-du-Chili. Là il lui fut loisible d'étudier une curieuse Cochenille qu'il soumit à l'examen de Giard qui la dénomma « Margarodes Vitium ». Cette Cochenille s'attaque là-bas aux radicelles de la vigne et s'y enkyste sous forme de globules de couleur claire, à odeur pénétrante, qui abritent les larves ; ces globules sont vulgairement appelés « perles de terre ». Les dégâts du Margarodes, assez importants, furent attribués, dès le début, au Phylloxéra qui n'existe pas, du reste, dans cette partie de l'Amérique du Sud ; puis encore, aussi faussement, par Philippi, à un Nématode qu'il appela Heterodera Vitis (1).

Fernand Lataste présida la Société Scientifique du Chili et la Société Zoologique de France ; il était correspondant du Muséum National de Paris et de plusieurs Compagnies savantes de l'étranger. Il était, malgré son âge avancé (c'était l'aîné de quelques mois de Kehrig), l'un des membres les plus assidus de la Société de Zoologie agricole de Bordeaux où il laisse un impérissable souvenir. — Gaston Lavergne.

Les raisins de table à la disposition des voyageurs dans les gares. — La cure de raisin est à la mode !

Elle est hygiénique, agréable et contribue à la mise en valeur d'une des principales richesses de notre pays.

Une propagande très active est faite depuis quelques années en sa faveur.

Désireux de s'y associer, les réseaux ont installé des stations uvales dans leurs grandes gares, notamment à Paris-Quai-d'Orsay et à Paris-Montparnasse.

Grâce à une nouvelle initiative du P.-O.-Midi, les voyageurs pourront aussi trouver du raisin frais tout au long de leur voyage.

Le réseau de l'Etat a organisé une station uvale à la gare Saint-Lazare.

Désormais, les buffets des principales gares de ce réseau vendront sur les quais et dans leurs comptoirs, du raisin de qualité, élégamment présenté et à des prix très modiques.

Faire une cure de raisin en voyage, n'est-ce pas le plus agréable et le plus sain des passe-temps.

Profitez-en !

Le Comité permanent de l'Institut international d'Agriculture. — Dans sa session d'été, le Comité Permanent de l'Institut international d'Agriculture, sous la présidence du prince Spada Potonziani, s'est occupé des nombreuses questions relatives à l'agriculture dans le domaine international. Il a examiné les résolutions et les vœux émis par les Congrès internationaux qui ont été tenus dans les trois derniers mois, pour autant qu'ils avaient une connexion avec les travaux de l'Institut. A signaler surtout les vœux émis par le récent Congrès international d'agriculture de Budapest, d'un d'entre eux concerne la convocation, par l'Institut même, d'une Conférence Diplomatique internationale chargée d'établir une convention internationale pour l'unification des méthodes de tenue des livres généalogiques du bétail. Le Comité permanent a aussi pris des décisions concernant les travaux que l'Institut doit accomplir pour donner suite aux vœux émis dans sa dernière réunion, par le Comité Economique Agricole (organe de consultation de l'Institut international d'agriculture) en vue des changements survenus dans la structure économique de l'agriculture en conséquence de la crise agricole mondiale.

Le Comité permanent s'est ensuite occupé de la prochaine assemblée générale de l'Institut et a approuvé le texte définitif de quelques rapports destinés à l'Assemblée. Quatre de ces rapports sont de caractère général, administratif et financier, et sont l'œuvre, respectivement, du prince sénateur Spada Poton-

(1) Il existe, toutefois, dans le vignoble chilien un Nématode étudié par l'auteur de cette Notice nécrologique, ancien directeur de la Station de Pathologie végétale du Chili. C'est une Anguillule de beaucoup plus grande que celle qui peut s'observer en France et à laquelle je donnai le nom d'Anguilula Vialae. — G. L.

ziani, président de l'Institut et Délégué de l'Italie, de M. Louis Dop, vice-président et délégué de la France, de M. le docteur van Rijn, délégué des Pays-Bas et du secrétaire général de l'Institut M. le prof. A. Brizi. Deux autres rapports de caractère technique sont l'œuvre, respectivement, du délégué des Etats-Unis, M. le prof. Henry C. Taylor, et du délégué de l'Australie, M. F.-L. Mac Dougall.

Le Comité, en outre, a pris acte de l'accord préliminaire intervenu entre les Associations Nationales des oléiculteurs d'Italie et d'Espagne, pour la Fédération Internationale des Oléiculteurs qui doit se constituer pour répondre aux vœux émis par les Congrès internationaux d'oléiculture de Rome, Athènes, Tunis, Avignon et Lisbonne. Il a ensuite décidé que soient consultés les Gouvernements des Etats intéressés sur la convocation, par l'Institut, d'une conférence diplomatique internationale, chargée d'établir l'unification des méthodes d'analyse des vins destinés au commerce international. Déjà en avril dernier fut tenue à Rome, sur l'initiative de l'Institut, une réunion des techniciens les plus autorisés des pays vinicoles, qui élabora un projet d'une telle convention pour la partie purement technique.

Le Comité permanent se réunira de nouveau vers la mi-octobre, quelques jours avant l'assemblée générale de l'Institut, qui commencera le 22 dudit mois et qui aura cette fois, étant donné la situation agricole mondiale — un intérêt spécial, et aussi pour l'orientation des études et travaux subséquents de l'Institut international d'agriculture.

Inauguration à Vouvray de la statue de l'illustre Gaudissart. — Le 15 septembre aura lieu à Tours le Conseil de la Fédération nationale des voyageurs de commerce auquel quatre-vingt sociétés de représentants prendront part.

Le lendemain 16 septembre sera inaugurée à Vouvray, capitale des grands vins blancs de Touraine, la statute de l'illustre Gaudissart.

L'effigie du héros de Balzac, ancêtre symbolique des voyageurs et représentants, est offerte à la Ville de Vouvray par le Syndicat des Voyageurs de commerce de Tours.

La cérémonie de l'inauguration sera très brillante et amusante. Elle doit être présidée par Cur Ier, prince des gastronomes, qui prononcera à cette occasion une savoureuse allocution littéraire et gastronomique.

Cette importante partie de la fête sera précédée et suivie de fort nombreuses attractions et réjouissances, visites de caves, de vignobles renommés, démonstration d'aviation, promenades aériennes gymkana, concours de ballonnets, grande fête champêtre, théâtre de la nature avec brillante représentation par des artistes de marque de l'opérette « Le Comte Obligado ».

Une fête de nuit clôturera les réjouissances de la journée. Elle comprendra entre autres attractions : l'embrasement des coteaux, ballet, concert, bal, etc...

Un programme aussi complet, aussi intéressant attirera une foule heureuse de prendre part à des réjouissances dont le but principal, en fêtant la corporation des Voyageurs de Commerce, est de mettre en valeur et de glorifier le Vouvray un des plus joyeux et des meilleurs vins de France. Ch. VAVASSEUR.

Bibliographie

Les Levures en Vinification, par J. VENTRE, docteur ès-sciences physiques, professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier. 1 brochure in-8°, 60 pages, franco 8 fr. Librairie Coulet, 5, Grand'Rue, Montpellier. Chèque postal 118 (Montpellier. (Toute commande doit être accompagnée de son montant).

Cette publication nouvelle de M. Ventre est une mise au point de l'emploi des levures en vinification. On sait que l'auteur a étudié personnellement cette question, il y a apporté une importante contribution.

Il examine d'une façon approfondie les relations qui existent entre le ferment alcoolique et le milieu dans lequel il est appelé à se développer et étudie objectivement les conditions de l'emploi des levures dans la vinification.

Disciple de Pasteur, M. Ventre montre tout l'intérêt que présente l'emploi des levures de propriétés connues dans la recherche de la qualité des vins.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 115 fr. et au-dessus ; 10°, 145 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 170 fr. Vin blanc supérieur, 185 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr.; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. ; Mâconnais, 370 à 425 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 550 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs, Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, » à » fr. Gros plants » à » fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouge, de 7 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 6 fr. 50 à 7 fr. 75. Blancs de blancs, 7 fr. 75 à 8 fr. 75.

MIDI. — *Nîmes (3 septembre 1934).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 8°5 à 12°, de 80 à 110 fr. ; Clairettes, 10°5 à 12°, 10 fr. » à 10 fr. 50 le degré ; Trois-six B. G., 340 fr. ; trois-six de marc, 330 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc, 320 à » fr.

Montpellier (28 août). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 10°, de 85 à 100 fr. ; de 10° à 11°, de 95 à 105 fr.; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit 3/6 neutre 450 fr. à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, 330 fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, 380 fr. les 100 degrés.

Béziers (29 août). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (2 septembre). — Marché d'Olonzac, vins 1933, de 10 à 11°, 92 fr. à 100 fr.

Perpignan (1er septembre). — Vins de 8°5 à 9°, 9 fr. ; de 9° à 9°5, 8 fr. 50, de 9°5 à 12°, 8 fr. le degré. (Chambre de commerce). Vins nouveaux, offres à 8 fr. le degré. Raisins à mistelles. 90, 100 et 110 fr., de 12 à 14 degrés Baumé.

Carcassonne (1er septembre). — De 8°5 à 9°, de 10 fr. à » fr. » le degré. De 9 à 10°, de 9 fr.50 à 10 fr., de 10° à 11° de 9 fr. 25 à 10 fr.

Narbonne (28 août). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. », Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 110 fr. le quintal, orges, 61 fr. à 64 fr.; escourgeons, 52 fr. à 54 fr.; maïs, 66 fr. à 76 fr. »; seigle, 61 fr. » à 67 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 103 fr.; avoines, 47 fr. » à 52 fr. — Sons, 34 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 25 à 31 fr. — Farines, 193 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles Hollande, de 60 à 90 fr., saucisse rouge, de 120 à 140 fr.; de Bretagne, de 70 à 80 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 95 fr. à 130 fr.; paille d'avoine, de 90 fr. à 125 fr.; paille de seigle, 95 fr. à 130 fr.; luzerne, 245 fr. à 315 fr.; foin, 240 fr. à 310 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; d'arachide blanc extra, 60 fr. à fr.; Coprah, 70 fr.; Arachides courant, 55 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 222 fr. 50 à 224 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 34 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 7 fr. 50 — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 135 à 145 fr. 100 kgs; neige, 150 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. — Oranges 300 à 550 fr. — Poires de choix, 1.200 à 2.200 fr.; communes, 100 à 250 fr. — Pommes choix, 600 à 1.000 fr. — Pommes communes, 250 à 550 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Pêches, 150 à 450 fr. — Groseilles, 100 à 140 fr. — Abricots, de 150 à 300 fr. — Brugnons, 250 à 600 fr. — Cassis, 250 à 325 fr. Framboises, 550 fr. — Amandes vertes, 200 à 400 fr. — Figues 400 fr. — Reine claude, 450 fr. — Raisin : Midi blanc, 100 à 180 fr.; Midi noir, 160 à 220 fr.; Œillade, de 200 à 300 fr.; Chasselas de Moissac, 200 à 300 fr.; autres qualités, 200 à 220 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.